

Jehněčí maso na paprice

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso nakrájíme na kostky, osmažíme na oleji a vyndáme. Do oleje přidáme cibuli a sladkou papriku. Vše podlijeme vodou a maso vložíme zpět. Osolíme a dusíme doměkka. Poté přidáme hrášek a petrželku. Podáváme s rýží.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 170 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 8 g
- **Jehněčí kotleta s kostí** - 140 g

